# MEMORIA SULLA PREPARAZIONE DE' VINI TOSCANI DEL MARCHESE COSIMO RIDOLFI

Cosimo Ridolfi

3

# MEMORIA

SULLA

# PREPARAZIONE DE' VINI TOSCANI

DEL MARCHESE

COSIMO RIDOLFI

*QUARTA EDIZIONE*

*CON AGGIUNTE E CORREZIONI DELL' AUTORE.*



FIRENZE

PRESSO GUGLIELMO PIATTI

1821.

# MEMORIA

## SULLA PREPARAZIONE DE'VINI TOSCANI.

Fra i tanti rami d'industria che questa nostra Accademia (1) ha promosso in Toscana, la manifattura del vino non è rimasta negletta. E se con dolce sodisfazione abbiam vedute migliorare le condizioni de'cittadini, pel raffinamento, che in varie sue parti ha ricevuto l'agricoltura, mercè le vostre cure, o Signori; con quanta compiacenza non rammenterete voi i frutti de'vostri insegnamenti sull'arte di fare il vino, allorchè il possidente ve ne ringrazia, mostrandovi che quel suo liquore, il quale ricusava di giungere senza alterarsi alla metà dell'anno dopo il suo nascere, ora trapassa e sfida le pericolose rivoluzioni delle stagioni per più anni di seguito? Qual dritto tengono alla pubblica riconoscenza quei che han tanto influito a

(1) Questa Memoria fu letta dall'Autore all'Accademia de'Georgofili.

questi felici resultati coi loro scritti, e qual maggiore non ve ne avranno coloro che disprezzati i pregiudizj del rozzo colono, han persuaso il pubblico della verità de' precetti de' primi co' più validi esperimenti, ed han con l' esempio indotto i vicini nelle pratiche istesse, senza che ne conoscano altra ragione che l'utilità ed il fatto, argomenti i quali tolgon sempre di mezzo gli errori i più radicati? Ecco nella manifattura del vino una conferma di questa verità da molto tempo conosciuta, ma non sempre valutata abbastanza „ I Toscani non saranno mai smo-
„ deratamente ricchi, lo saranno però assai
„ più permanentemente di molti altri po-
„ poli. Le loro ricchezze sono attaccate alla
„ loro terra; questa non emigra, e se non
„ dà un frutto esorbitante, d' altronde non
„ fallisce, purchè il possidente ne sia il
„ padre, conosca i di lei bisogni, sappia
„ educarla ed amministrarne le rendite, e
„ soprattutto non fidi ciecamente questa sua
„ figlia alla direzione d' un *patrigno* che
„ spesse volte ne rovina ogni pregio o per
„ ignoranza, o per malizia, o per indiffe-
„ renza „ Sembra che i possidenti comincino ad apprezzare le suddette massime; che non più si vergognino di visitare le loro campagne; non più disprezzino i libri georgici, e

molto meno sdegninò di trasfonderne i buoni precetti, nella classe preziosa de' contadini con la quale amano ora di conversare e spendere utilmente il tempo, ravvisti del grave errore che sia ciò disdicevole al ricco, e persuasi anzi che da essi soli può sperar l'agricoltura dei reali vantaggj, perchè più d'ogni altro han mezzi per studiare, sperimentare, e dar buono esempio.

Convinto di tutto questo non sarà forse inutile la mia memoria sulla preparazione de' vini Toscani, arte che formò l'oggetto di molti miei sperimenti per più anni consecutivi, dal resultato de' quali mi credo in stato di poter con certezza indicar de' precetti, i quali tolgano a coloro che di tal branca d'industria vogliono occuparsi ogni dubbiezza nelle tracce da seguitarsi.

I tanti libri comparsi fin qui sull'arte di fare il vino produssero molto vantaggio, e se non riuscì completo il benefizio che da essi potea sperarsi, sol ne fu causa la poca popolarità con la quale vennero scritti. Io cercherò di riempiere il vuoto lasciato, e intendendo di scrivere una semplice istruzione pratica ad uso de' nostri campagnuoli, enunzierò dei fatti, tacendone le teorie, le quali sono almeno inutili per loro, poichè o son superiori all' intelligenza di essi, e non giovano po-

tendo nuocere per le false applicazioni che è facile di desumerne, o sono a loro portata, e in tal caso non è per essi che una pratica istruzione può riuscir vantaggiosa, giacchè senza questa avrà un campagnolo istruito già nel proprio conto corrette l'usanze viziose. Inoltre è mio solo oggetto di parlar di quei vini de' quali si potrebbe fare un commercio attivo con l'estero, e crederei non sodisfare al mio scopo, se non presentassi riunite tutte quelle regole generali, che sulla buona preparazione del vino comune o da botte influiscono; non perchè sien per esser precetti nuovi, non perchè sieno preliminari all'oggetto mio principale, ma perchè la loro riepilogazione non sarà giammai ripetuta abbastanza alla mente di chi ha interesse a impararli, poichè quandanche il vin comune, comunque ben preparato, non potess'essere un oggetto di commercio attivo, lo sarebbe almeno d'impedimento ad uno considerabile che passivamente tenghiamo, che è svantaggioso agli incauti possidenti, dannosissimo al basso ceto, e niente conforme alla retta economia d'un popolo industrioso.

La migliore esposizione per la vite generalmente è quella dominata più lungamente dal sole, difesa da' venti gelati, e non sog-

getta a frequenti nebbie ed umidità. Non è per questo che le altre esposizioni debbano necessariamente restare inculte. Convien prima però calcolare se quel dato suolo, considerate le spese occorrenti per coltivarlo e le altre circostanze economiche, sia cosa più utile lasciarlo nella sua rendita naturale.

Non vi sono, secondo me, che i terreni franati e che si van perdendo portati via dall'acque, i quali meritino d'esser ridotti a cultura, qualunque sia la loro posizione e natura, non così forse ove cresce la lupinella, il fieno ec. poichè se non foss'altro col ridur quei luoghi di niuna stima almeno a pastura, si ottiene un gran miglioramento del fondo, generalmente con poca spesa.

Deposta la smania irragionevole di nuove coltivazioni, si rifletta esser più utile il coltivar bene che molto; che il coltivar male è assai peggio del non coltivare (*), e che

(*) A questo proposito è doloroso il vedere che non è ancora generalmente abbracciato il sistema di coltivare orizzontalmente o a *traverso* le nostre colline, ma che anzi si continua tutt'ora in molti luoghi a far fosse e piantate perpendicolari o a *ritto-chino*, ad onta de' guasti certi ed irreparabili che le acque piovane vi fanno in pochi anni. Degna di compassione è la cecità di molti, che credendo di coltivare a traverso

la vite non vive che nelle *zone* temperate, onde a nulla serve la buona esposizione se il clima non le conviene.

incontrano un doppio ritto-chino, allorchè sopra una superficie concava o convessa sfilan le loro fosse a traverso in linea retta, dirigendo le acque tutte in un acquidoccio comune, che scende pel mezzo o da un lato della coltivazione. Questo è il sistema per lo più seguito dai *Lombardi*, ai quali alcuni possidenti hanno il costume d'affidar la riduzione d'un terreno, allettati dalla modicità della spesa, dalla celerità dell'esecuzione, e dalla simetria, che i loro lavori offrono all'occhio inesperto. Indarno però stà il possidente tranquillamente aspettando un frutto ubertoso da così mal diretti e doppiamente erronei lavori. I disastri immancabili in coltivazioni di questa natura persuaderanno un giorno i proprietarj della necessità, nella quale si trovano di studiar l'agricoltura per principj, e faranno sentire il bisogno d'un istituto agrario in Toscana; ma finchè questo manchi tra noi, la Val d'Elsa è la provincia che dovrebbe a preferenza studiarsi dai coltivatori. Nella Val d'Elsa poi vi è un distretto che potrebbe considerarsi come una tenuta modello. Questo distretto è il centro dell'antico comunello di Castel-Nuovo. Là il Marchese Pucci a Granajolo, il Marchese Venturi a Cojano, ed io a Meleto abbiamo vinti ostacoli d'ogni natura, sciolti problemi pratici importantissimi, e resi produttivi de'luoghi sterili affatto. Parlando così di ciò che mi riguarda non credo oltrepassare i limiti d'una giusta riservatezza, poichè non asserisco che dei fatti. Dirò di più: Meleto è per la coltivazion traversa del poggio al disopra dell'altre nominate tenute: ivi il sistema di coltivare *ondulato* o a *spina*, (l'unico che ben si presti alla regolarità delle piantazioni e alla buona direzione dell'a-

La miglior uva s'ottiene dalle viti poste in suolo leggiero, sassoso e magro: quelle che trovansi in terreni grassi, danno maggiore, ma più scipito prodotto; e quelle che trovansi in suolo umido e argilloso, hanno bisogno di tutto l'ajuto dell'arte per prosperarvi, e darci poi uva di mediocre qualità. Si lasci stagionar la fossa prima di piantarvi la vite, e si ricordi il cultore che si comincia a fare il buon vino quando si pianta il magliolo, e che in qualunque suolo conviene proporzionare il numero e la distanza delle piante alla sua fertilità.

Ovunque il pioppo prospera, non gli si antepongano le viti a palo. La miglior qualità del vino, che queste producono non è proporzionale alla maggior quantità e agli altri vantaggj che si hanno dai pioppi, tanto più che si può avere anche da questi un ottimo vino coll'arte. È di più da bilanciarsi un altra cultura della vite, che occupa un posto medio fra la vite a palo e quella a pioppo, intendo parlare delle vigne non palate sull'uso di quelle delle quali tanto abonda la Francia meridionale.

eque, la quale è accuratamente studiata a Meleto,) trovasi completamente sviluppato; nè dubito d'asserirlo, invitando tutti gli agronomi a percorrere quei miei campj, e quindi giudicare di quanto ne ho detto.

Convien per queste non imbrattare il suolo con alcuna sementa; e non esiger da esso altro prodotto che l'uva. Vedonsi ne' citati paesi delle pianure immense e delle estesissime pendici coperte di viti per modo, che allorquando sono esse in piena vegetazione rassembrano da una certa distanza floridissime praterie. Queste vigne allorchè hanno acquistato un bel vigore, non han bisogno, generalmente parlando, di concime di stalla per prosperare. Restituendo al suolo i pampani tutti, e le stralciature delle viti, più le vinaccie (anche dopo averne separata per distillazione l'acquavite,) esso trovasi abbastanza fertilizzato. Il fare in queste vigne de' sovescj di piante leguminose riesce pure utilissimo, ed il risparmio del letame diviene doppiamente utile, e perchè può impiegarsi a meglio sugare i grani, e perchè le viti coltivate senza di lui riescono più durevoli, e danno uve più adattate alla preparazione di vini spiritosi. Intorno ai vantaggi di questo sistema, se si adottasse parzialmente in Toscana, potrei pronunziare un parere, instituendone le basi col calcolo; ma questo modo di fare non andandomi a genio, mi contenterò d'averne parlato di volo, e di far sapere che ne sto facendo un esperienza

in grande nella fattoria di Bibbiani posta nella comune di Capraja.

Nella scelta de' vitigni non s'ami troppo la nuovità, e seguitiamo in questa l'esperienza non lasciandola mai in balìa del rozzo agricoltore. Quest'errore si fa da molti, e produce tristi effetti.

Nelle terre asciutte e magre riescon bene l'uve di buccia sottile, e nelle umide e grasse quelle di buccia dura e di sugo denso. Nell'esposizioni fredde poi non si piantino uve tardive, specialmente se vuolsi continuare il nostro cattivo sistema di vendemmiare tutte l'uve in un sol tempo ed ammostarle confusamente in un tino stesso. Io non propongo mai inceppamenti all'industria, ma piacemi di far sentire che sarebbe necessario di studiare un sistema onde la vendemmia venisse in qualche modo regolata dal sentimento pubblico, e non dal capriccio del particolare, e se ciò non dee farsi, bisognerebbe educare il popolo a meglio rispettare le proprietà campestri. Le leggi Francesi a questo riguardo sono eccellenti, poichè difendono con sommo rigore quello che per se stesso è più esposto alle offese.

Si abbian poche specie di vitigni, ma buone; le molte sono col loro miscuglio dannose al vino che dee ricavarsene. Si

scelgano per magliuoli quei tralci d'una giusta grossezza che avranno occhi ben rilevati, e che avran prodotto nell' anno avanti molt'uva E' pregiudicevole lo scegliere a quest' uso i così detti *poppajoni*, perchè gettano più difficilmente radici.

Si contrassegnino le viti che reggono bene l' uva nell' annate di nebbia, e sembran curare il freddo intempestivo il meno possibile per prendere i magliuoli sempre da queste.

Piantato che sia il magliuolo non si dimentichi. Si lavori spesso il terreno intorno alla giovine vite, togliendo per tre anni almeno qualunque pianta e sementa intorno a lei. Trattandosi però d' una nuova vigna io consiglierei sempre a coltivarvi le patate fino all'epoca di succider le viti. I due lavori che si danno al terreno per piantare e sveller le patate sono utili alle viti, poichè cadono in tempo opportuno, e l'ombra della fronda delle patate giova nell' estate a difendere il piede delle viti dal troppo calore del sole.

Nel succidere il magliuolo si procuri che prenda vigore radicando profondamente. Le propaggini son generalmente mal fatte, e le barbatelle di viti non s'usano quasi mai, sebbene fossero spesso da antepersi

alla stessa propaggine. Il condurre le viti a tralciaja in più tempi è un errore. Giova al contrario farle giungere in un sol tratto dal suolo alla corona dei pioppi.

La potatura richiede stagione opportuna, buona maniera, e pulitezza. Quest' operazione diretta a vantaggio delle piante è spesso resa fatale per la mala cura del contadino. Il potatore non solo dee toglier con nettezza i tralci inutili, ma dee ancora resecare qualunque seccume e lordura sì del fusto che della base del medesimo: la borraccina, la buccia morta, ed ogn'altro ricovero d'insetti e di gelo dovrebbe estirparsi. Si lascino i capi in proporzione del vigore delle piante. Se la vegetazione è lussureggiante, come spesso accade ne' terreni nuovi, si poti *lungo* e si vada poi *ritirandosi*, diversamente non si avrà mai frutto prima per eccesso di vigore, poi per estrema debolezza, e sempre infine vedremo perire in breve la vite.

I fusti vecchj e storti rammentino al potatore la necessità di procurarsene dei nuovi, profittando dei *saeppoli* vigorosi.

In qualunque maniera si voglia sostener la vite, si procuri la stabilità; e nel *tendere* e distribuire i tralci, si cerchi che godano quant'è possibile del benefizio della

luce e d'una discreta ventilazione. Le ripetute ripuliture della vite son dirette a riconcentrarne la forza vegetativa e a togliere tutto ciò che poi impedirebbe i buoni effetti del sole, e sul frutto, e sul suolo. L'aspettare a far quest'operazione che i tralci siano al colmo del vigore e già induriti, è un errore che apporta gran male alla vite.

Nelle annate piovose l'uva è soggetta a intristire e a cadere. Il Sig. Lambry ha trovato il modo di rimediarvi. Il suo processo consiste nel praticare un incisione anulare, col mezzo d'un adattato strumento, nella scorza di quella parte del tralcio, che appellasi *collo* dai nostri contadini. Quest'incisione produce un effetto più completo della semplice piegatura quanto a render difficile il ritorno del sùcco discendente, procurando in conseguenza maggior nutrimento ai frutti, atteso il rimborso del detto umore nei rami. Io ho veduto questa pratica in uso in Francia, e là molti coltivatori ne han fatto sommi elogj. Gli esperimenti, che ne ho io stesso istituiti fin'ora, furono certamente eseguiti sopra una troppo piccola scala per poterne rilevare e calcolare i vantaggj.

Nella cuocente stagione non si tocchi la

vite, quando rinfresca si può gradatamente spampanare perchè l'uva goda meglio dei raggi solari. Ne' poggi aridi si spampani più tardi, specialmente se la stagione è soverchiamente asciutta. È dannoso lo spampanare i magliuoli e le viti giovani.

L'uva si vendemmj allorchè e perfettamente matura: in tale stato ci da un vino generoso e durevole, perchè il mosto abbonda di sostanza zuccherina. Se qualche imperiosa circostanza obbligasse a vendemmiare un poco presto, si rimedi coll'arte al difetto di maturità dell'uva, cuocendo cioè una parte del mosto, e ponendo il liquido inspessito nel tino prima che la fermentazione cominci.

Si scelgano per vendemmiare giornate serene, e si colga l'uva asciutta quanto si può. E' un errore il credere che dall'uva rugiadosa s'abbia un vino più spiritoso.

E'falso il supporre che colla fermentazione ogni immondezza si separi o si depuri. La nettezza negli utensili è anzi essenzialissima per ottenere un buon liquore.

L'ammostatura sarà perfetta se resta vuoto il granello di tutto ciò che contiene: così i principj del mosto si decompongono scambievolmente più presto, ed il liquore meglio si colora. A tal'oggetto non sarà mai racco-

mandata abbastanza la culla o cola, che vorremmo veder generalmente adoprata anche nei tini da chiudersi.

Togliere e lasciare il raspo dipende da alcune ragioni particolari, e dee sempre ricordarsi colui che prepara il vino, che sebbene il raspo sia il miglior lievito per la fermentazione, pure è desso che comunica al vino il gusto astringente, qualità che giunge talvolta a divenire disgustosa, se oltre al raspo si è fatta anche fermentare quella porzione del tronco legnoso, che è compresa fra la sommità del grappolo e il tralcio.

Ogni tino si riempia d'uva senz'interruzione, nè vi si lasci altro vuoto che quello che abbisogna per l'aumento della massa nel fermentare; quindi si chiuda più esattamente che si può, onde impedire l'evaporazione delle parti spiritose, dopo aver bene spianata la vinaccia. Questo principio generale ha bisogno d'essere schiarito particolarmente, e lo farò sul fine della memoria.

È necessaria una sola ammostatura nel tino. Questa però stempri, e mescoli perfettamente tutta la massa. I tini grandi, quei di materiale coperti ec. non possono ammestarsi come conviene coi piedi, onde bello è il sistema usato dai Milanesi, i quali si servono per tal'oggetto d'uno strumento che chia-

mano *follatore*, che è un lungo palo nell'estremità inferiore del quale sono inchiodati a diverse altezze dei regoli incrociati. Con questo semplce istrumento uno o più uomini saliti sopra il tino, agitano dall'alto in basso tutta la massa dell'uve almen per mezz'ora.

Nei tini del tutto coperti, mancando il contatto dell'aria, la fermentazione si fa più lenta, più uniforme, e si compie solo dopo molto tempo. Questa si può però animare in molti modi, e specialmente con introdurre nel tino una quantità di mosto bollente, e col riscaldare l'ambiente della tinaja.

Non dee svinarsi un tino se non quando il liquor che contiene è perfettamente limpido. Nei tini chiusi è meglio ritardare che sollecitar quest' operazione, poichè il vino col soggiornare alquanto sulle vinacce si depura.

Il mosto dee restar tanto meno nel tino (se questo è aperto) quanto meno è zuccherino. Le uve scipite non sostengon di fatto utilmente una viva fermentazione più di quaranta o sessant'ore. Egualmente deve il mosto rimaner poco sulle vinacce, allorchè si vuole ottenere un vino scolorito. Dee pur restarvi poco, se la temperatura sia calda e grande la massa, poichè in tal caso, la vi-

vacità della fermentazione supplisce alla durata.

Quanto più aromatico si desidera d'ottenere il vino, tanto meno dee lasciarsi fermentare nel tino aperto. Quanto più dolce e denso sarà il mosto, tanto più dovrà prolungarsene la fermentazione, e questa dovrà protrarsi il più possibile, se il vino dovesse servire alla distillazione, o se si desiderasse renderlo il più colorito possibile.

Si usi somma diligenza nel far passare il vino dai tini alle botti. Tutto dee tendere a dibatterlo il men che si può, ed a liberarlo il più presto possibile dal contatto dell'aria. Si sono immaginati per questo travasamento varie specie di sifoni e di trombe semplici o doppie e di varie figure. Difficile è lo stabilire un giudizio sul grado d'utilità di ciascuno di questi strumenti. Quando si è detto che tutto dee mirare a dare al vino il minor contatto coll'aria, ciascuno è in grado di giudicar de per se qual istrumento debba prescegliere nelle proprie circostanze. Si può però stabilire che alle pevere si dovrebbe sempre annettere un tubo o calza di tela che giungesse fino in fondo al vaso ove si pone il vino, e che i barili coi quali si vuota il liquor nelle

pevere dovrebbero avere in uno de' loro fondi un foro chiuso con uno zipolo da aprirsi tosto che il barile comincia a vuotarsi: così l' operazione s' accelera quasi del doppio e l'aria non dovendo entrare dalla stessa apertura per la quale esce il vino, questo non gorgoglia e non s'agita.

Il governare il vino è una pratica nuocevole alla di lui durata; pure per secondare il gusto dei consumatori, si rende necessaria in molti vini naturalmente deboli ed aspri. Si usi per questi il governo in granella, se debbono esitarsi nel maggio; per quelli che debbon passar l' estate si adopri mosto filtrato; e ai vini, che vogliousi render generosi sollecitameute, si dia del buon mosto a mezza fermentazione. Si tenga però per certo che val più governare il tino che la botte, e che i vini i quali debbono invecchiar più anni e viaggiare, non posson governarsi in modo alcuno. Le botti sien ben pulite e sgrumate, poichè è certo che il vino degenera sempre sulla gruma, vi si spoglia troppo, e quindi si guasta.

L' epoca di mutare il vino è in giornate asciutte, fresche e serene ne' mesi di marzo e settembre; è ridicolo il credere che le fasi lunari abbian influenza sul vino, e che ad

esse debba porsi mente nel pigiar l'uva, nello svinare, e fin anche nel traslatare il vino da un vaso in un altro. Il Sig. Ulisse Novellucci distinto coltivatore delle scienze fisiche, ha immaginato un sifone col mezzo del quale si estrae dalle botti la fondata e vi si lascia il liquido chiaro. Questo strumento semplicissimo e di poco prezzo suppone che le fondate, le quali vogliousi estrarre, non contengano vinaccia, e non sian molto dense e pesanti, come accaderebbe se si trattasse di vini governati. Il detto sifone è di facil maneggio, d'un esito immancabile, e produce l'effetto salutare di non travasare il vin chiaro, ma solo il suo deposito, che può considerarsi come la più piccola parte della massa, e come oggetto di niun valore.

Anche la scelta della cantina è un oggetto importante per la conservazione del vino. Essa vuol essere esposta in modo che la temperatura ne sia variabile il meno possibile, al che molto contribuisce l'essere assai profonda. L'umidità vi deve esser costante, e mai eccessiva. L'umido estremo rovina i vasi cerchiati di legno; il troppo secco offende le botti, e le fa anche versare, allentando i cerchj e in conseguenza le doghe. E' utile allontanar dalle cantine ogni evaporazione che risulta da sostanze in fermentazione acida o putrida.

Un vino ben fatto può preservarsi dall'alterazioni colla chiarificazione e zolfatura. Subito che abbia queste due operazioni, e chiuso con diligenza in bottiglie, ben fatto che sia nel suo principio, non vi è vino che non sfidi il tempo, il variar di clima, e la navigazione medesima, anche in caratelli, se sia generoso alcun poco.

La chiarificazione abbisogna ad ogni vino che debba conservarsi lungamente, sebben sembri trasparente e netto, comunque sia stato separato di sopra alle sue fecce. In alcuni luoghi si usa la chiara d'uovo, in altri la colla di pesce, in altri la gomma arabica etc. Io trovo preferibile la chiara d'uovo, e parlerò più sotto del modo con cui l'adopro.

Dopo la chiarificazione è necessaria la zolfatura. Il vantaggio grande, che apporta quest' operazione, consiste nell' impedire la fermentazione ulteriore del vino, e specialmente quella che lo fa degenerare in aceto. È difficile spiegare come a ciò giunga il vapore zolforoso. La migliore ipotesi che si possa a questo riguardo affacciare, almeno a mio credere, si è, che il vapore zolforoso assorbisca un principio acidificante esistente nell' aria interposta tra le molecole del vino, e così sottragga un elemento

essenziale per la fermentazione acetosa. Potrebbe credersi ancora che agisse sulla parte *zimomatica* precipitandola dal liquore, e rendendola ulteriormente in esso insolubile. Infine della memoria dirò qual sistema io prescelga per zolfare i vini bianchi. Fin d'ora consiglio però, trattandosi di vini rossi, d'eseguirne la zolfatura col solo riempir col vapor zolforoso il vaso dove dee porsi il vino immediatamente avanti di gettarvelo dentro. Il miglior modo di abbruciar lo zolfo nei vasi consiste nell'inzuppar dei nastri lini, o delle strisce di carta nello zolfo fuso. Questi nastri si attaccano ad un filo di ferro col quale si introducono nelle botti dopo essere stati accesi per una delle loro estremità. Alcuni prescrivono di aromatizzare lo zolfo con profumi, cannella etc. ma tutto questo è inutile e si riduce a mera impostura.

Se l'arte di conservare il vino fosse tra noi alla sua perfezione, quanto vantaggio ne risentirebbe la Toscana, la quale in cert'anni di abbondanti raccolte d'uva ha quasi necessità di gettar via il suo vino, mentre in molti altri la scarsità di questa raccolta l'obbliga a comprare il forestiero, ed a vender carissimo l'indigeno, senza che il prezzo conguagli la deficienza del

genere, e con danno in conseguenza dei possidenti e de' poveri. Per giungere a questo scopo bisognerebbe seguire il metodo che sono per indicare, e col quale io preparo un ottimo vino.

Prese le uve ben mature e bianche e nere (ponendo mente che quest' ultime facciano almeno la metà della massa) tolgo loro circa la metà dei raspi quindi le ammosto e le passo in un tino coperto. Lascio un vuoto fra la massa dell' uva ammostata e la volta o coperchio del tino proporzionato all' aumento di volume che la detta massa subisce nella fermentazione, ed immediatamente chiudo il vaso il meglio che mi è possibile, bagnando spesso con acqua il coperchio del tino, se questo è di legno, onde impedire che ne spiraglino le tavole non bagnate dal vino. Quando giungo a marzo, visito il vino, e se lo trovo perfettamente chiaro, lo passo nelle botti con diligenza. Giunto a settembre, lo muto di nuovo, e da quell'epoca in poi se ne può cominciar la vendita, che si fa con maggior riputazione, se si sospende fino a marzo futuro, epoca nella quale si muta per l'ultima volta, s'inzolfa se vogliasi invecchiar più anni, e si pone in botti da navigare, quando piaccia destinarlo per l'estero. Io non pre-

paro tutto il mio vino così ed eccone i motivi. Le uve d'alcuni miei fondi non giungono alla necessaria maturità per impiegarsi nel detto modo, e son necessitato a ricorrere a dei compensi per aver da esse un vino bevibile. I consumatori Toscani, pe' quali si prepara la massima parte del nostro vino, trovano preferibile al loro gusto quello che preparato con altri metodi, riesce più colorito e più grave. Preparando come ho detto tutto il vino bisognerebbe passare un'anno senza farne ritratto alcuno, e cadendo in questo tempo la nuova vendemmia, sarebbe necessario un numero doppio di vasi ove conservarlo, mentre per prepararlo bastano i tini dell'anno precedente, e che son già vuoti a quell'epoca da molto tempo. Al primo ostacolo ho rimediato col cotto: al secondo fa d'uopo di coraggio, d'attività e d'ajuto per parte de' forti proprietarj, non meno che del concorso del tempo. Si divulghino questi precetti, si tentino da quello per scherzo, dall'altro per prova, da uno per divertimento, da un'altro per esser persuaso dell'utilità, e in conseguenza per speculazione, e vedremo presto estendersi questa pratica: il consumatore poi assuefacendosi al gusto di quel vino, lo troverà più salubre e più attivo, e saremo così costretti dall'interesse

non che consigliati ad abbandonare gli altri sistemi di preparazione. Aggiungasi l'esito che potremmo fare all'estero del nostro vino così preparato: a tal proposito accennerò che questo è il mezzo col quale può il possidente giungere ad abbracciar il detto metodo, poichè il lucro che farà commerciandolo sopra mare, lo porrà in caso di riparare allo scapito, che gli cagiona la vendita del suo vino ritardata di un'anno, e la spesa di cantine e vasi, che sarà obbligato ad accrescere. Ed ecco com'io spero, che giunger si possa ad eliminare il terzo ostacolo che io aveva enunciato. Ciò però non potéasi sperare dalla Toscana, allorchè i suoi proprietarj dimentichi di se stessi e dell'esempio dei loro maggiori, aveano abbandonate le campagne a rozza ed imperita gente, sciegliendo le città per loro continuo soggiorno, nulla apprezzando lo scandalo, che la loro condotta spensierata vi recava, e indurando il loro cuore al pianto de' miseri, alle voci della loro coscienza, alla pubblica disapprovazione senza mai pensare un momento che dalla pigrizia, dall'ozio, e dalla nullità loro in conseguenza tutto ciò derivava. Effetti abbandonati, o si mal coltivati che sarebbe stato assai meglio fosser rimasti a pastura. Patrimonj consunti

dall'avidità di gente per lo più non abile e accorta, che profittando della dabbenaggine del padrone tutto ha strutto e appropriatosi spesso colle più goffe maniere e con danno dei terzi. Interesse pubblico pregiudicato perchè i lavori non eseguiti o mal fatti, i ripari di fiumi, di strade, di frane trascurati o mal diretti, il diboscamento sfrenato e mal praticato, han diminuito il suolo produttivo, e han cagionati de'danni indiretti anco ai diligenti coltivatorl delle sottoposte campagne, innocenti vittime dell'altrui colpa. Ecco i frutti d'un periodo d'acciecamento dei possidenti, ecco i resultati del ridicolo disprezzo per le cose agrarie.

Non havvi più grand'errore quando trattasi di preparare de'vini scelti o da bottiglia, che il lambiccarsi il cervello per contraffare quei di Spagna, del Portogallo, del Reno etc. poichè è ridicolo il credere di poter colle nostre uve preparar quei liquori, come lo sarebbe il tentare con le uve di Malaga di contraffare il vino di Chianti. La Borgogna ha i vini suoi proprj, gli ha pure la Sciampagna, gli ha il Portogallo etc. e perchè non vorrà d'altrettanto gloriarsi l'Italia, che sempre imitatrice degli stranieri desia di mostrarsi? Non è che noi non

possiamo coll'arte far dei vini di corpo e spiritosi quanto quelli, ma mancheranno sempre di quel gusto e di quell'aroma, che è il prodotto della natura e non dell'arte. L'odor di catrame, proprio del vin di Cipro, quello particolare e proprio del solo Bordeaux non potrà mai trovarsi nel vino prodotto dalla nostr' uva. Quanto è più giudizioso il procurare di far de' buoni vini, sian poi essi differenti da quanti se ne conoscono! Alle tante varietà di liquori che si preparano in Europa, se ne potranno aggiungere ancora molt'altre, che troveranno gran spaccio in commercio, purchè buone al gusto; poichè la consumazione de' generi di lusso aumenta in proporzione della quantità, e l'aumento di questa tiene l' equilibrio nel loro prezzo. Guidato da questo principio mi son fatto a ricercare un metodo per preparare de' buoni vini, senza punto curarmi che avessero piuttosto quel gusto che questo, e solo procurando che fossero tali da trovar esito in commercio costantemente, e ciò col dargli le proprietà seguenti, che sono le prime a ricercarsi in ogni vino di prezzo: trasparenza perfetta, robustezza, lunga durata, anzi attitudine a migliorare col

tempo, e a prender colore: gusto che si designa col nome d'*asciutto*, e questo simile del tutto nel vino d'ogni anno. Quest'ultimo requisito è quello, che è più difficile d'ogn'altro a conseguirsi fra noi. I comuni sistemi di vendemmia e d'ammostatura, non meno che i diversi gradi di maturità a cui giunge l'uva nelle differenti raccolte, sono le cause di queste variazioni di gusto, di colore, di densità. Ecco il processo ch'io seguo, e che mi dà sempre resultati sodisfacienti.

Io faccio vendemmiare le uve perfettamente mature, e non le fo porre confusamente in paniere, ma bensì riempio ciascuna paniera d'uva d'una sola specie. Colta che ne ho la necessaria quantità per fare i miei vini, non la lascio giammai appassire (*) come suole usarsi, per privarla d'una certa quantità d'acqua, e porla in caso di dare un liquore più generoso, ma la getto subito sotto il torchio insiem col raspo; procurando che non vi siano pampani, gambi, tralci etc. e facendola spremere quanto si può. Quando ricusa di dar

(*) Sto facendo quest'anno dei grandi sperimenti con uve appassite.

più umore, fo disfare il pane della vinaccia che torno a spremere di nuovo. Il mosto che ne cola viene mischiato al primo, e la vinaccia così esaurita di succo vien da me fatta gettare in un tino di vino comune, che in quel giorno si riempie d'uva. Prendo allora una bottiglia che esattamente contenga libbre 6. acqua stillata, e v'introduco il mio mosto: trovo generalmente che ve n'entrano libbre 6. e once 2. La densità di questo mosto non mi contenta, e ne fo bollire una porzione in caldaje di rame scrupolosamente stagnate. Ivi lo fo agitare continuamente e mi servo per tal'uopo d'un fornello, ove brucio delle legna minute, e costruito in modo, che la fiamma non investa che il solo fondo della caldaja: così il mosto non prende cattivo odore, nè acquista un sapor disgustoso. Quando questo mosto è divenuto assai denso, lo travaso in bigonce: freddo che sia, lo mischio al resto del mosto crudo, e torno a riempir del miscuglio la mia bottiglia, che ripeso. Se trovo che questa contenga libbre 6. e once 8. di mosto, son contento della mia operazione: se ne contiene di meno, torno a fare evaporare una nuova porzione di mosto, se di più, aggiungo del mosto crudo prodotto da uva della mede-

sima specie (*). Mentre si fanno questi preparativi fo svinare i miei caratelli della tenuta di barili 3. e mezzo, fatti di legno di gelso, di doghe e fondi assai grossi, e cerchiati di ferro; che tengo costantemente in una stanza non accessibile alle variazioni del clima, e specialmente al freddo. Estraggo dunque di sulle fecce il vino preparato l'anno avanti con quell'istesso metodo, e somministrato dalla medesima qualità d'uve, delle quali s'è già preparato il mosto, come ho detto. Faccio cadere il vino in un coppo verniciato e ben pulito col mezzo d'un imbuto, il cui collo passa per il foro di mezzo del coperchio del coppo, e va ad immergersi fino al fondo del coppo stesso. Uscito così tutto il vino chiaro del caratello, lo vuoto ( senza però lavarlo ) delle fecce e del vino torbido, e getto tutta questa materia su d'una manica d'Ippocrate, o *cola* di tela ben fitta, e raccolgo ciò che passa procurando d'averlo non chiaro del tutto, ma neppur tanto sporco, e ciò con far ripassar più volte sulla cola il liquore. Misuro questo fluido, e procuro che a ciascuna dose di tre barili di mosto preparato come ho detto,

(*) Evaporando la massa totale del mosto della nona parte, si trova questo ridotto presso a poco all'indicata densità.

e che verso nei caratelli che sopra, ne tocchi cinque fiaschi; se il vino così filtrato non fosse in dose bastante, v'aggiungo quel tanto che occorre di quello chiaro passato nel coppo. Fatto il miscuglio, getto nel caratello libbre 5. granelli d'uva fresca d'egual qualità a quella che ha dato il mosto; dopo ciò chiudo il vaso col sughero, che impecio ed assicuro dall'alzarsi col mezzo d'una sbarra di ferro. Lascio così il tutto fino alla nuova vendemmia e son sicuro a quell'epoca di trovare il mio vino perfetto. Egli è certo che quel vino, ch'io mescolo al mosto, serve di moderatore alla prima fermentazione, la quale facendosi per lui più lentamente e più placida, induce una più perfetta décomposizione dei principj dell'uva, e impedisce l'alterazione dell'aroma, mentre apporta la quasi total conversione dello zucchero in alcool. Trattandosi d'adoprar caratelli nuovi, giova prima di porvi il mosto di farvi fermentare dell'uve bianche comuni; nel caso poi che non abbiasi pel primo anno del proprio vino atto a mescolarsi col mosto, ho trovato preferibile a qualunque altro quello bianco di Frontignano che facilmente trovasi in commercio.

I vini così ottenuti dalle diverse uve che

impiego, hanno tutti differente sapore, odore, e colore, ma ogn'anno riescono fra loro simili. Difficil sarebbe il quì descrivere il gusto che accompagna ciascuno dei vini, che così posson prepararsi, essendo infinite le varietà dell'uve che abbiamo, e i mescugli che di esse potrebbero farsi in varie proporzioni. Abbisogna dunque che ciascuno sperimenti, da se quali gli vanno più a genio, scelga solo quell'uve che giungono a maggior perfezione nella provincia ove si dee fare il vino, ed anteponga sempre le più dolci e saporite alle altre. Si può dare a tutti questi vini un odore artificiale, e ciò co' *petali di rosa secca*, colla *salvia sclarea*, coi *trucioli di cerro*, col *catrame* ec. Si può dar loro diversi toni di giallo con varie sostanze, come *zucchero leggermente abbrostolito*, di rosso con poca *vinaccia d'uve rosse* ec. Ma di ciò non e mio pensiero il parlare, potendo a queste omissioni supplir facilmente chi dietro ai miei precetti comincerà a fare i vini; solo rifletterò che per lo più i miscugli di sostanze eterogenee alle uve per fare acquistare ai vini un sapore o un odore che non è loro proprio, li rende d'un gusto non a tutti egualmente grato ed anco sospetto.

Venghiamo ora a parlare del vino estratto dal caratello, e posto nel coppo col mezzo del descritto imbuto. Qualche volta, ma ben raramente, all'epoca della vendemmia il vino nei caratelli non è perfettamente chiaro; ciò non importa, e si dee nondimeno svinare; appena passato nel coppo si dee gettarvi sopra la chiara d'uovo, onde chiarirlo perfettamente. Per rendere idonea la chiara d'uovo alla chiarificazione del vino deve questa battersi vivamente in una catinella con un mazzetto di canne squartate, finchè non si converta in una bianchissima spuma molto densa e di gran volume: Allora vi si aggiunga del vino medesimo, che si vuol chiarire, e quando il tutto è ben mischiato si getti nel resto del vino, e si agiti ancora per qualche minuto. Una chiara d'uovo è sufficiente per lo più a chiarire un barile di vino. In Francia usano i mercanti di vino di salare fortemente la chiara, ma io non ho trovato quest'uso d'alcun vantaggio. Chi non avesse pratica di quanto accade in quest'operazione sarebbe spaventato in vedere il liquore divenir torbido e ributtante per questo miscuglio, ma questa sorpresa si dilegua poi dopo pochi giorni, quando spillando il vino si troverà limpido più

assai di prima, quand' anche avanti la chiarificazione sembrasse trasparentissimo. E' inutile il dire che mentre si opera la chiarificazione il vino dee esser difeso dall'aria, e non mai agitato. Volendo zolfar questo vino si dee contemporaneamente alla chiara d'uovo gettarvi dentro a ragion di libbre 3. per ogni barile d'altro vin bianco zolfato e vecchio, che preparo così. Prendo del vino resultante dal mosto di *tribbiano* preparato nel modo già descritto, e che abbia un anno nella quantità p. e. d'un barile. Lo pongo in un coppo della capacità d'un barile e mezzo: riempio di vapor zolforoso la parte vuota del coppo, e ciò con farvi bruciar dentro delle strisce di carta, o de' nastri lini impregnati di zolfo: agito quindi il vaso, lo lascio aperto alcun poco perchè l'aria interna si rinnovi, e ripeto l'operazione: chiudo quindi il vaso, e non ne estraggo il vino che dopo quindici giorni per porlo in fiaschi, e serbarlo all'uso che ho detto,

Il vino chiarificato e zolfato è da me posto subito in fiaschi, e dopo un anno in bottiglie; così il leggiero deposito che qualche specie di vino fa poco dopo la zolfatura resta ne' fiaschi, e non imbratta le bottiglie. Durante però il leggiero spo-

glio, che questo vino fa nei fiaschi non ha mai luogo fermentazione visibile; ciò che separa aderisce fortemente alle pareti del vaso e non si scioglie mai più nel vino, il quale assottigliandosi non divien più snervato, ma anzi sempre più generoso e aromatico. Se il vino dee consumarsi tra noi non abbisogna di zolfatura, anzi senza di questa si spoglierà più presto, e risentirà prima il benefizio del tempo; se poi dee navigare questa precauzione gli è indispensabile, giacchè ella non tende ad altro che ad impedire la nuova e forte fermentazione, che spesso si risveglia nel vino, quando giace sul suo deposito, e che facilmente lo fa inacetire. Le uve, che avendomi somministrato annualmente fin'ora i migliori vini, amo di preferire ad ogn'altra varietà, sono le seguenti: *Aleatico bianco*, *Moscadello*, *Malvagìa*, *Tribbiano*, *S. Colombano*, *Lacrima bianca*.

Nella preparazione del vino vi è di più una considerazion generale da fare, la quale sebben comparisca secondaria pur non di meno può riuscire d'un alta importanza. Io ne tratterò colla brevità che i limiti ristretti di questo lavoro m'impongono.

Si è accennato esser utile che la fermentazione del vino si faccia senza il contatto

dell'aria, e però in vasi chiusi; frattanto questa condizione si procura nelle nostre tinaje con tre modi essenzialmente distinti: Primo col preparare il vino in tini di materiale chiusi con una lapida: Secondo col destinare all' uso stesso tini di legno chiusi con un coperchio, ov'è praticato uno sportello simile al *mezzule* delle botti (e come buoni tini di legno chiusi io non considero che quelli, il coperchio de' quali è posto in *capruggine*, e così assicurato contro le doghe) Terzo finalmente col fare il vino in vasi aperti, e lasciar che la vinaccia pigiata una sol volta in principio formi il così detto cappello, il quale può considerarsi come una specie di coperchio del tino. Esaminando adesso questi tre sistemi col fatto alla mano, e non colla teoria sulla penna dopo esatti sperimenti e minute indagini son d'opinione, che il secondo sistema sia il preferibile fra i tre enunciati, l'ultimo de' quali è certamente il peggiore. Difficile è a dirsi perchè il vino fatto ne' tini di materiale sia di gusto sempre inferiore a quello fatto nei tini di legno, ma pure è questa una costante osservazione della quale non m'è più permesso di dubitare. La difficoltà di levar la gruma ai tini di sasso è pure un inconveniente non

lieve di quei vasi, e la facilità con la quale si fendono o per un terremoto, o per instabilità di suolo, o per lo sforzo della massa fermentante è un secondo difetto di tali vasi, che dovrebbe renderne più cauta l'introduzione fra noi. A quest'ultimo inconveniente si è da taluno pensato di rimediare col costruire i tini con doghe di pietra intonacate internamente, tenute insieme da cerchj di ferro, ma questo compenso costoso è tanto lontano dall'economia che non potrà considerarsi che come un lusso malinteso sotto tutti i rapporti. Io son persuaso talmente delle cose dette di sopra che ho in quest'anno montati sei tini di legno in luogo di altrettanti di materiale, e i nuovi vasi della capacità di circa barili settecento, costruiti con eccellente legname di gelso e castagno, e sì ben chiusi da potersene servir per botti dopo la svinatura, non giungono a costare scudi quattrocento comprese le spese di collocamento ec. Ultimamente è stato proposto da M.e Gervais un apparato destinato a raccogliere i vapori che s'inalzano dall'uva in fermentazione; esso consiste in una specie di cappello da stillo, che si adatta alla bocca de' vasi ove l'uva fermenta. In esso i vapori si dividon dall'aria, cioè tutto quello che può tornar sotto forma liquida si condensa

alle di lui pareti, e torna nell' interno del tino per una doccia ordinata a quest'effetto, e tutto quello che è pura aria si dissipa. Quest' artifizio che tanto romore ha fatto in Francia è d' un utile incontrastabile, ove si tratta di fare il vino in vasi aperti, giacchè il cappello di M.e Gervais gli riduce in qualche modo alla qualità di vasi semichiusi, ma desso cappello non può avere alcun uso ove si adoprano tini chiusi, a quali ogn'uomo di buon senso darà certo la preferenza, e per la semplicità e per l' effetto, preferenza che gli sperimenti da me fatti molto in grande quest'anno m' autorizzano ad accordar loro. Ma l' operazione di chiudere i tini ha nella pratica degli oppositori tutt' ora, i quali citano mille disgrazie avvenute in conseguenza di questo sistema: lor si risponde che non è erroneo il metodo, ma che forse venne malamente eseguito in pratica. Vi è egli, replicano, un mezzo facile per non rischiar giammai d' ingannarsi nell' eseguir l' operazione di chiudere i tini? Eccolo: non s'empia il tino d' uva ammostata in modo che coll' aumento che la massa prende nel fermentare non resti un piccolo spazio d' aria fra la vinaccia e il coperchio. Con questa precauzione congiunta a quella, che già avvertimmo di ben spianare la massa ammostata

chiudasi subito la bocca del tino prima che alcuna fermentazione cominci. La lapida però o lo sportello col quale si chiude il tino, abbia un foro del diametro d'una bocca di barile, e questo si lasci aperto. Siccome l'aria che si svolge durante la fermentazione è assai più pesante di quella dell'atmosfera, ne segue che appena le prime porzioni di essa si svolgono, l'uva trovasi subito coperta da uno strato di lei, al quale sovrasta l'aria atmosferica; col progresso della fermentazione questo strato pesante d'aria particolare ingrossa e quello d'aria comune diminuisce, finalmente in breve la capacità tutta trovasi ripiena della sola aria svolta dalla fermentazione, e ciò accaduto non può l'aria comune aver più accesso nel vaso, poichè essendo più leggera dell'altra non può che sovrastarla. Siccome il vino per mutarsi in aceto ha bisogno del contatto dell'aria esterna, così nella detta disposizione il dispiacente fenomeno non può accadere. Allorchè siasi riconosciuto che l'uva chiusa nel tino giunse al colmo della fermentazione e ciò si rileva dal non vederla ulteriormente aumentar di volume si chiude a colpi di maglio con buon sughero il foro lasciato nel coperchio del tino. Se dopo qualche giorno si dubitasse che il tino soffrisse uno sforzo

troppo grande, non si ha che a fare un piccol foro con un succhiello nel coperchio, e chiuderlo con uno zipolo dopo poche ore. Coloro che non credessero che la sola differenza di peso può bastare nel caso nostro per impedire alle due arie di mescolarsi sappian per loro convincimento esser ciò tanto vero, che empiendo un vaso cilindrico di vetro dell'aria svolta dalla fermentazione, ponendolo a bocca in giù sopra un altro simil vaso pieno d'aria comune, come se si trattasse di versare in questo dell' acqua, colla quale fosse quello riempito, purchè le due bocche combacino assai bene, si trova dopo poco tempo discesa nel vaso inferiore l'aria prodotta dalla fermentazione, e ascesa nel superiore l'aria comune che è quella appunto che il vaso inferiore contenea da principio.

Possano quelli che vorran giovarsi di questi precetti spogliarsi d'ogni prevenzione, e farsi fedeli esecutori del sin qui detto! Essi non avranno allora a pentirsi d'aver seguiti i miei consiglj, io non vedrò perdute le mie fatiche, deluse le mie speranze.

# DEL MODO
## DI OTTENER LIMPIDI
# I VINI SPUMANTI

---

## MEMORIA

DEL M. COSIMO RIDOLFI

*Letta all'Accademia de' Georgofili il dì 8. Luglio* 1821.

La preparazione de' vini spumanti ha sempre richiamato l'attenzione degli uomini, che ognora han considerato quei liquori come pregiabilissimi. Facil sarebbe il dimostrarlo coll'esempio e l'autorità che ricavar potremmo dagli antichi, se inutil'opra non fosse dopo che la giornaliera esperienza continuamente ne persuade. Vediamo infatti le ricche vigne della Champagne offrirci un esempio parlante del pregio, che gli uomini attaccano alla detta qualità di vino. L'istesso liquore spumante o nò duplica di prezzo in commercio, e quest' aumento di valore non sta già in confronto del dispendio necessitato dalla manifattura. La Loira, e precisamente i circondarj di Tours, danno un esempio secondo del fin quì detto, e il nostro Moscadello di Montalcino dovrebbe confermare quello che presso gli stranieri osserviamo. Ma il Montalcino appunto fa ec-

cezione alla regola generale per due suoi difetti, che fin quì son stati comuni a tutti i vini spumanti, che si è tentato di preparare in Italia. Il Montalcino fa un deposito nelle bottiglie, che mai perfettmente aderisce alle pareti di quelle, e che oltre all' opporsi alla lunga conservazione del vino, torbido sempre lo rende ogni volta che imprendiamo a mescerlo, ed è appunto questo difetto che ne rende men caro l'uso togliendo l'opacità del liquore il bell' effètto della sua bianchissima spuma. Nè lo spumare dei vini Francesi e della Champagne in primo luogo induceva nell' imitazione, che qualche amatore ne cercava, la più piccola difficoltà, poichè tutti coloro che alquanto conoscono la natura della fermentazione vinosa, e gli elementi che giuocano in essa non dovean sgomentarsi a render spumante un vino qualsiasi, tostochè riuscivano ad atteggiarlo in modo da fargli provare una seconda fermentazione nell' interno di quelle bottiglie, ove era chiuso diligentemente, onde i prodotti gazosi non si disperdessero appena formati, ma anzi compressi restassero fra le molecule stesse del vino. Ma quest' ulteriore scomposizione dei principj tenuti dal vino in soluzione, ma non ancora mutati in vino dalla fermentazione, dava inevitabilmente

luogo alla formazione d' un deposito abbondante ( che come particolarmente accennai accadere nel Montalcino ) in tutti i vini spumanti accadeva, e questo vizio bilanciava, se non anche superava talvolta le nuove pregievoli qualità del liquore. Lo scienziato riguardava a ragione come il nodo gordiano la possibilità d'ottenere un vino fortemente spumante, e perfettamente esente dal detto vizio, ma l' empirismo colla sua solita impudenza andò spargendo precetti fra i rozzi coltivatori, ed i mal'accorti proprietarj per sciogliere felicemente il difficil problema. Chi volea che l'uve fosser colte ed ammostate ruggiadose: chi volea che fosser colte a forbice rigettando le non ben mature: chi volea spremere insieme col succo dolce dell'uva quello acido di pochi vitignj, e chi d' uno in altro errore vagando moltiplicar faceva gli sperimenti senz'ombra giammai di felice successo. Io stesso contro la mia medesima persuasione non lasciai passar vendemmia senza tentar mille saggj, che tutti poi mi davano quel resultato, che aveva previsto, ma che avrei voluto non ottenere, cioè del vino spumante, ma con deposito, che il facea torbido, tostochè si smovesse alcun poco, o limpido perfettamente, ma in tal caso non spumeggiante. Disperando frat-

tanto di giungere ove io mi proponeva, e ove tant'altri non eran giunti correndo meco lo stesso arringo, altro non mi restava che lusingarmi d'imparare il desiderato processo in Champagne stessa ove mi proponeva di far viaggio, essendomi anche fallita la speranza d'impararlo sugli scritti di coloro che la manifattura de'vini presero ad illustrare, e dalle notizie, che mi ero inutilmente procurato da chi visitato avea quella provincia. Da tal'esordio voi sarete portati ad opinare che il desiderato processo sia dagli Sciampagnini rigorosamente custodito come un segreto. Voi supporreste forse che poco o nulla se ne sappia a Parigi, e nei luoghi principali della Francia, e che una gelosa cura di conservare la propria industria quasi esclusiva abbia impegnato tutti a tacere fin quì ciò che a tanti premeva di conoscere. Nò, egli è tutto al contrario. La manifattura del vino non è punto un segreto in Champagne, ed anzi, la cortesìa di quegli abitanti è somma, e non v'è proprietario di qualche entità, che non si faccia un piacere di mostrarvi, se ne il richiedete, la sua cantina, che volentieri chiamereste museo di bottiglie. Ma se il render spumante il vino è l'arte e la cura del fabbricante di lui, il renderlo limpido non è per esso che un gioco, che si compiace di fare

su d' una piccola quantità o per l' uso proprio, o per gli amici, o per porsi in commercio a proprio conto, lo che è ben raro, ed è poi occupazione della più grand' importanza per il mercante di vini, per quello cioè che l' acquista in copia dal proprietario per poi distribuirlo repartitamente in commercio. Ma sia la necessaria manifattura eseguita dal proprietario o dal mercante, ell' è sempre la stessa, ed ha sempre offerto delle difficoltà, che si sono ora vinte felicemente dal Sig. Jullien mercante di vini di Parigi, noto già per le sue utili invenzioni, colle quali ha non poco migliorato l' industria della quale si occupa, e che dai Francesi chiamasi manipolazione del vino, arte, per cui gli Italiani hanno a ragione qualche sospetto. Tutto il vino di Champagne che diviene spumante in bottiglie vi fa deposito ed in tanta maggior copia, quanto più fortemente si fa spumante. Non tutte però le vigne, non tutte le vendemmie danno un vino, il di cui deposito sia costantemente di natura eguale, anzi se ne conoscono due sorte ben distinte, che si designano l' una col nome di *grasso*, l' altro col nome di *secco*. Pare che questa diversità dipenda dalla maggiore o minore vivacità della prima fermentazione, che il sugo dell' uva provò mutandosi in vino. L' esperienza ha in-

segnato a conoscere qual vino darà chiuso in bottiglie un deposito grasso o secco, e quello cercan tutti di prevenire mentre favoriscono la formazione del secondo, poichè il primo aderisce sempre in parte alle pareti delle bottiglie, il che nuoce, ed il secondo non vi aderisce giammai, il che giova. Pare che l'operazione conosciuta da noi col nome di chiarificazione, e dai Francesi con quello proprissimo di *collage* prevenga la formazione del deposito grasso, e l'aggiunta d'un poco di zucchero al liquore al momento di passarlo in bottiglie molto influisca sulla produzione del deposito secco, forse il togliere al vino alcuno di quei principj, che non possono trasmutarsi in alcool, e l'aggiungervi anzi di quelli che facilmente in quella sostanza convertonsi, è la base, fondamentale dell'operazione accennata. Chiuso con tali avvertenze il vino in bottiglie, e collocatele orizzontalmente, perchè il liquore sommerga il tappo di sughero già assicucurato con filo di ferro ma non impeciato, aspetta che sia formato il deposito, e quindi ne venga estratto per porsi poi in commercio. L'operazione indicata si appella dai Francesi *degorger*, nè io saprei trovare a quella voce una corrispondente Ita-

liana. (*) Può farsi in due tempi; prima cioè del Marzo, e avanti Settembre; in ogn'altra epoca non riuscirebbe completa. Ecco il processo che oggi si segue per eseguirla dopo i perfezionamenti del Sig. Jullien. Frattanto si avverta che alla felice riuscita di lei contribuisce molto la destrezza dell'operatore, ma dipende poi nella totalità dalle condizioni seguenti: che tutte le bottiglie sian d'una egual capacità, che il loro collo sia ben fatto, uniformemente ristretto, e che la loro bocca sia ben rotonda, e d'un diametro perfettamente eguale in modo, che un tappo di sughero che ben s'adatta all'una a tutte possa adattarsi, circostanze che concorrono tutte nelle bottiglie fabbricate espressamente pei vini spumanti della Chamgne, che le leggi hanno stabilite e proteggono, e che i consumatori non lascierebbero allontanare dal necessario rigore. L'operatore impugna la bottiglia pel suo collo, ed alzandola in modo che il suo fondo trovisi rovesciato imprime al vino un certo moto di rotazione intorno all'asse del cilindro costituente la bottiglia che obbliga il deposito, che si trovava su d'uno de' suoi lati a staccarsene, lo che si fa in

(*) Proporrei la voce *spurgare*.

pochi secondi. Qui si fa manifesto il vantaggio che il detto deposito sia *secco*, e non *grasso*, poichè il primo discende immediatamente nel collo, e si posa sul tappo, senza intorbidare il vino, il secondo non discende che con estrema lentezza, e fa perdere almeno in parte la perfetta trasparenza al liquore. Dopo quest'operazione preliminare si pone la bottiglia in riposo col tappo in terra, ed il fondo in aria, e dopo qualche giorno, e talvolta dopo poche ore il deposito si è talmente ristretto sul tappo, che non occupa più se non lo spazio d'un dito piccolo e traverso. Ridotta la cosa a tal punto l'operatore pone una bottiglia fra i ginocchj lasciandone sempre la bocca voltata a terra, e dopo aver tagliato i fili che assicurano il tappo stringe con quattro dita della mano destra il collo, e tiene il pollice elevato presso il tappo, che va smovendo frattanto colla mano sinistra. Ben presto il tappo *salta* spinto dalla forza del *gas* compresso nell'interno della bottiglia, e con esso esce il deposito che si era formato, unito certamente ad un poco di vino, la di cui quantità è tanto minore, quanto più destro è l'operatore a chiudere in tempo la bocca della bottiglia col pollice che tenea pronto a quest'uso. Questo vino non è perduto, poichè si raccoglie in un catino in-

siem coi tappi e col deposito, e separato col riposo o colla chiarificazione da questi corpi estranei torna in bottiglie a figurare tra la Champagne non spumante, e di cui le bottiglie si chiudono coi tappi, che hanno servito a chiuder la prima volta lo Champagne spumante. Fatta la detta operazione sullà prima bottiglia vi si adatta rapidamente la *cannella aerifera* (*) del Sig. Jullien, e quest'apparato nel suo insieme serve mirabilmente a riempire tutte le bottiglie, che successivamente si priveranno del loro deposito senza che perdano una considerabil porzione di quel fluido elastico che rende tanto pregiato il liquore in esse riposto. Ripiene così di mano in mano le bottiglie, un secondo operatore vi adatta il tappo, lo batte, l'assicura con nuova legatura, lo impecia, e pone le bottiglie nella

(*) Questo istromento assai semplice è bastantemente conosciuto dietro i tanti rapporti che ne sono stati fatti in Francia e specialmente dietro quello delle *Società per l'incoraggimento dell' industra Nazionale*, che noi giudichiamo superfluo di darne la figura e una descrizione particolare. Inoltre è da avvertirsi che se le bottiglie sono piene quasi affatto di vino spumante prima d'estrarne il deposito col sistema accennato, purchè l'operatote sia destro sufficientemente, non rimangono in tale operazione sceme di troppo, cosicchè non può dirsi che l'uso della *cannella aerifera* sia d'assoluta necessità. Di più si noti che il tappo *salta* più facilmente allorchè la bottiglia non è affatto piena di vino.

solita orizzontal positura ad aspettar d'esser poste in commercio. E' inutile il dire che tutto il vin di Champagne diviene in quest'occasione fra le mani d'abili manipolatori d'ottima qualità, e che anche il più debolmente spumante diviene *Epernay grand mousseux*. Il maggiore o minore volume d'aria che lasciano fra il tappo e il liquore contribuisce non poco a rendere il tappo stesso più o meno saltante, e la bottiglia riempitrice da essi condizionata ora con alcool, ora con zucchero, ora con sugo di vitigni, o di agresto chiarificato, ora con vino zolfato, ora con vino aromatizzato con erbe, ora artificiosamente colorato, trasfonde in tutte le altre bottiglie quei caratteri, che di leggeri illudendo il consumatore gravemente impinguano la cassa del venditore. Il sidro liquore estremamente spumante a una certa epoca dopo la sua preparazione, che offre un deposito analogo a quello del vino di Champagne, e che d'altronde ha un piccolissimo prezzo, serve di scuola ai *degorgeurs* Francesi. Io mi sono parimente esercitato sul sidro da me preparato, e quindi mi son reso capace d'eseguire la dett' operazione sul vino spumante che preparo, che riesce trasparentissimo, e che non dubito atto a conservarsi lunghissimo tempo.

*FINE.*